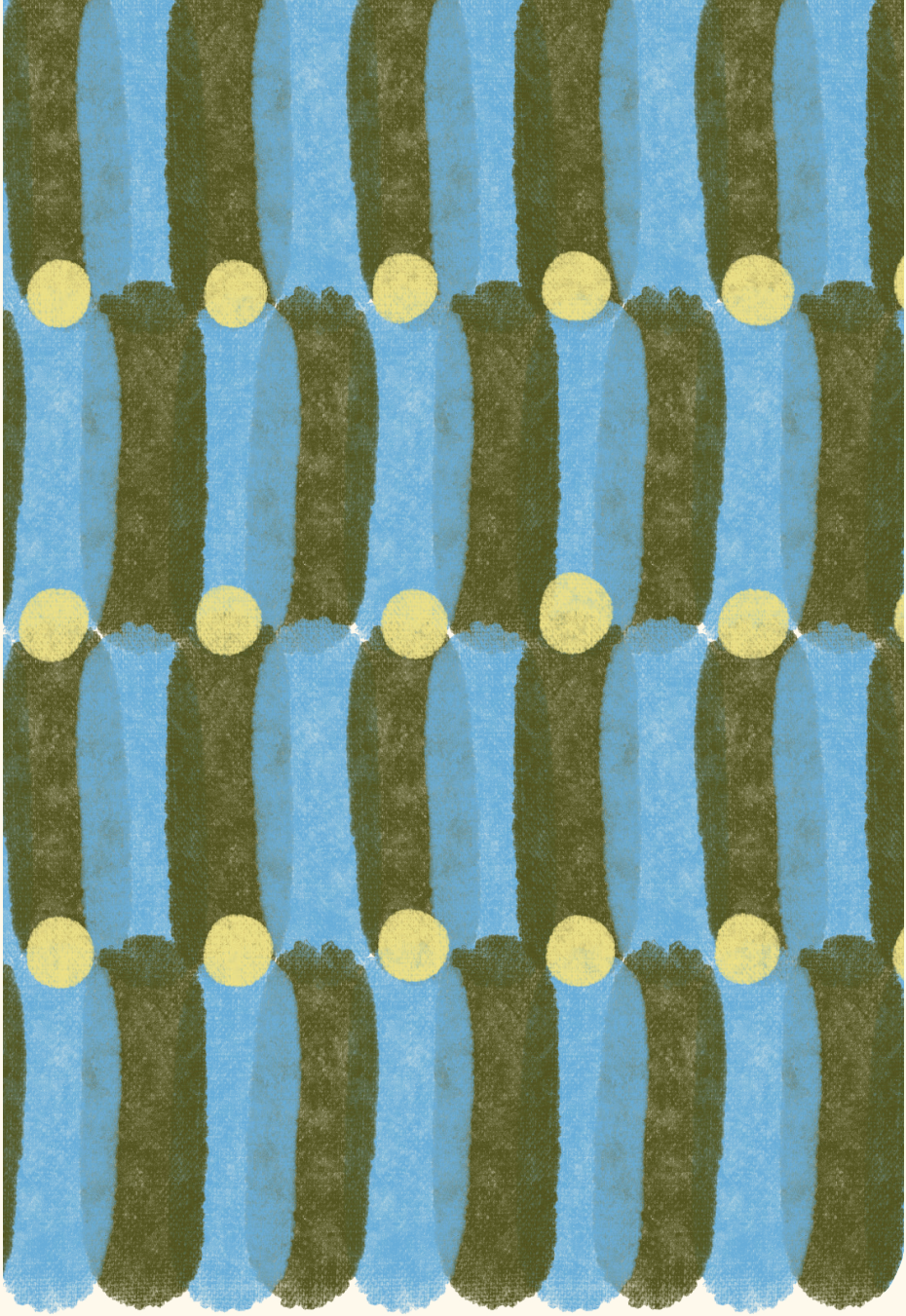


LA CARTA

Donde el café se alarga y el after office comienza

oleilú

MENÚ

DE LUNES A VIERNES
DESDE LAS 12:30 HASTA LAS 15:30 HRS.

ENTRADA

Sopa o ensalada surtida.

FONDO U OPCIÓN VEGETARIANA

Las opciones van variando todos los días.

BEBESTIBLE

Elige entre jugo del día o limonadas.

$9.500

AGREGADOS

CAMBIA TU JUGO O LIMONADA POR UNA MIMOSA	**$2.500**
AGREGA UN ESPRESSO, AMERICANO O CAPUCCINO	**$1.000**

oleilú

BRUNCH

TODOS LOS DÍAS HASTA LAS 12:30 HRS.

¿Y SI DESAYUNAMOS?

BRUNCH BENEDICTINO **$13.500**
Elige tu tóston benedictino tocino, salmón o vegetariano, agrega un café y elige un jugo o limonada.

BRUNCH CLÁSICO **$15.000**
Huevos revueltos, tocino, palta y tostadas de masa madre. Agrega un café clásico, un jugo o limonada, y por ultimo elige tu bollería preferida.

BRUNCH EL FUNDIDO **$14.000**
Sándwich El Fundido, café clásico a elección, jugo o limonada y por último elige tu bollería preferida.

AGREGADOS

CAMBIA TU JUGO O LIMONADA POR UNA MIMOSA **$2.500**

PAN Y PAUSA

PÍDELO A CUALQUIER HORA DEL DÍA

DESAYUNO Y ONCE

BENEDICTINO TOCINO **$10.500**
Tostón de pan brioche, huevos pochados, tocino y salsa holandesa.

BENEDICTINO SALMÓN **$11.500**
Tostón de pan brioche, huevos pochados, salmón, furikake y salsa holandesa.

BENEDICTINO VEGETARIANO **$10.500**
Tostón de pan brioche, huevos pochados, palta y salsa holandesa.

OMELETTE OLEILÚ **$9.900**
Omelette relleno de ricotta y tocino crocante con ensalada verde y pesto de la casa.

EL CLÁSICO **$9.900**
Tostadas de masa madre acompañadas de huevos revueltos, tocino y palta.

TOSTÓN VEGANO **$8.900**
Tostada de masa madre, hummus, salteado de verdura y semillas de zapallo.

HUEVOS REVUELTOS **$6.500**
Bowl de huevos revueltos acompañados de tostadas de masa madre.

CREMA DE ZAPALLO **$5.000**
Crema de zapallo de la casa, acompañada de sticks de focaccia parmesana.

SÁNDWICH

CUBANITO **$10.900**
Jamón artesanal, lomo de cerdo asado, pepinillos, mostaza, queso cheddar y queso gouda, en pan de masa madre.

CRUNCHY CAESAR **$11.300**
Pollo apanado, cebolla morada, pesto de la casa, hojas verdes y dressing caesar de la casa, en pan focaccia.

AVOCADO CLUB **$7.500**
Pollo salteado con palta y mayonesa, en pan brioche.

CRUNCHY VEGETARIANO **$11.300**
Berenjena apanada, cebolla morada, pesto de la casa, hojas verdes y dressing caesar de la casa, en pan focaccia.

AGREGADOS

MIX DE PAPAS INDIVIDUAL **$2.500**
MIX DE PAPAS PARA COMPARTIR **$6.500**

oleilú

CAFEEEEE

CAFÉ CLÁSICO

ESPRESSO ..... S $2.400 D $2.800
Carga de café simple o doble.

AMERICANO ..... S $2.800 D $3.200
Carga de café simple o doble y agua caliente.

CAPUCCINO ..... S $3.290 D $3.590
Carga de café simple o doble y leche texturizada.

LATTE $3.590
Carga de café simple y leche texturizada..

FLAT WHITE $3.800
Carga de café doble y leche texturizada.

CHAI LATTE $3.500
Té especiado y leche texturizada.

DIRTY CHAI LATTE $4.000
Té especiado con una carga de café simple y leche texturizada.

MOCACCINO $4.000
Carga de café simple, con chocolate semi amargo, cacao en polvo y leche texturizada.

TÉ $2.000

CREACIONES DE AUTOR

SALTED CARAMEL LATTE $4.000
Carga de café con caramelo salado y leche texturizada.

OLEILÚ FOG $3.000
Té earl grey con esencia de vainilla y leche texturizada.

CHOCOLATE CALIENTE $5.000
Chocolate semi amargo, cacao en polvo, maicena y leche texturizada.

MOCACCINO MINT $4.000
Chocolate semi amargo, cacao en polvo, esencia de menta y leche texturizada.

MOCACCINO ORANGE $4.000
Chocolate semi amargo, cacao en polvo, esencia de naranja y leche texturizada.

AGREGADOS

SYRUP VAINILLA O CARAMELO $500
DESCAFEINADO $300
LECHE VEGETAL $700
TRANSFORMALO EN ICE $300

MATCHA BAR

MATCHA LATTE $3.500
Té verde pulverizado y leche texturizada.

MATCHA VAINILLA MIEL $4.200
Té verde pulverizado, miel y vainilla y leche texturizada.

ICE MATCHA MANGO $4.500
Té verde pulverizado, pulpa de mango, hielo y leche espumada.

ICE MATCHA FRAMBUESA $4.500
Té verde pulverizado, pulpa de frambuesa, hielo y leche texturizada.

ICE MATCHA BANANA CARAMEL $4.500
Té verde pulverizado, leche con plátano y syrup de caramelo.

CON ALCOHOL

CERVEZAS ARTESANALES $5.000
Variedades, Lager, Amber Ale, Hima Lager e IPA.

MICHELADA $4.500
Cerveza con salsa inglesa, sal y merken.

CHELADA $4.000
Cerveza, limón y sal.

MIMOSAS $5.500
Jugo a elección y sidra artesanal.

MOCKTAILS

GOLDEN GINGER $4.500
Jugo de piña con jengibre, limón, agua tónica, decorado con azucar rubia.

ESPRESSO TONIC $5.500
Agua tónica más una carga simple de espresso.

LIMONADAS $4.000
Simple, Menta y Menta jengibre.

JUGOS $4.000

BEBIDAS $2.500

oleilú

ALGO DULCE

BOLLERÍA

ROLLITO DE CANELA **$3.200**
MEDIA LUNA **$2.500**
MEDIA LUNA MANJAR **$3.000**
BROWNIE VEGANO **$3.500**
CARROT CAKE **$3.000**
CHOCO BANANA BREAD **$2.800**
CROISSANT **$2.800**

COOKIES

CHIPS DE CHOCOLATE **$3.500**
Galleta de vainilla con trozos de chocolate semi amargo.

LEMON PIE **$3.500**
Galleta de limón con relleno de curd de limón y topping de merengue.

CHEESECAKE ARÁNDANO **$3.200**
Galleta de arándano y limón, con topping de queso crema y salsa de arándanos.

MANÍ Y SALTED CARAMEL **$3.200**
Galleta de mantequilla de maní con topping de caramelo salado y maní.

RED VELVET **$3.200**
Galleta de red velvet con chocolate blanco.

MANZANA TOFFE **$3.200**
Galleta de manzana, nuez, toques de canela y acompañada con toffe de canela.

PASTELERÍA

CROISSANT OLEILÚ **$5.500**
Croissant relleno con crema pastelera de earl grey, topping de naranjas confitadas.

CROISSANT GIADUJA **$5.500**
Croissant relleno con crema de avellanas y topping de frutos rojos.

PANCAKES **$7.000**
Pancakes con topping de yogurt montado, miel de palma y fruta de estación.

TOSTADAS FRANCESAS

TOSTÓN FRANCES **$7.000**
Tostón de pan brioche rebozado, fruta de estación y yogurt motado.

TOSTÓN TIRAMISÚ **$7.000**
Tostón de pan brioche rebozado en espresso, crema de tiramisú y topping de chocolate.

TOSTÓN TRES LECHES **$7.000**
Tostón de pan brioche rebozado, salsa de frutos rojos, menta, y salsa de manjar.

oleilú